



SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEKARTE

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie mit
unseren Köstlichkeiten
zu verwöhnen.

Schlossrestaurant A Pro
A Prostrasse 50
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch
Tel. 041 870 65 32



SCHLOSSRESTAURANT

AUS DEM SUPPENTOPF

Limetten-Kokossüppi mit Black Tiger Riesencrevette	14.50
„Urmiberger“ Steinpilzcremesuppe mit Käse Chips	12.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit hausgemachtem Ravioli	15.50

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Bunter Sommersalat mit Cavaillon Melonenperlen grillierte Pfirsich und Frischkäsedip	12.50
Gemischter Salat mit Kräutercroutons	12.50
Schloss-Tartar vom Piemonteser-Rind mit hausgemachtem „Schloss Bürli“	20.50
Hausgemachte Lachsforellen Terrine mit Tomaten-Pfirsich Chutney	18.00

**Serviert werden die Salate auf Wunsch mit hausgemachter französischer,
italienischer oder Himbeer-Minze Dressing**

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Parmesan Gnocchi	17.50	24.50
Ravioli a la Maison	19.50	25.50
Hausgemachte Frühlingsrollen auf Gemüse-Papaya Salat	18.50	23.50

FISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Bei gutem Fang im Vierwaldstättersee, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über weitere Angebote.

Felchenfilets im Nussbutter gebraten	38.50
Zanderfilets pochiert „Zuger Art“	36.50

Dazu empfehlen wir Pilaw-Reis oder Salzkartoffeln und ein buntes Gemüsebouquet.

SPEZIALITÄTEN AUS DER «SCHLOSSKÜCHE»

Rindsfiletwürfeli Stroganoff	42.50
«Schloss-Cordon-bleu» Kreation vom Chef <i>vom Schweinsnierstück gefüllt mit Rohschinken, Schlosskäse</i>	37.00
„Züri Geschnetzeltes“ mit goldgelber Röschi	38.50



SCHLOSSRESTAURANT

AROUND THE WORLD

„Ryys und Boor“ mit Hacktäschli und Djonsenf-Sauce	31.50
„Khao Pad Gai“ gebratener Reis mit Ei und Pouletstreifen	32.00
Backfisch mit Remouladensauce und Salzkartoffeln	34.00
„Surf and Turf“ Rindsfiletsteak mit Markkruste und Riesencrevette	54.00

**Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen
Buntes Gemüsebouquet und eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Risotto, Gnocchi, Pilawreis, Pommes frites, hausgemachte Nudeln**

~

Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

~

DEKLARATION

Kalb/Schwein	Schweiz, Heinzer Metzgerei Muotathal
Rind	Irland, Argentinien, Schweiz Jumi AG
Lamm	Neuseeland, Irland
Geiss	Blüemlisberg, Schwyz
Poulet	Schweiz / Bianchi Zürich
Fisch	Aus heimischen Gewässern/ Franz Joseph / Bianchi
Crevetten	Bianchi Zürich
Käse	Regionale Lieferanten Jumi AG
Brote	Bäckerei Schillig in Bürglen / Eigenproduktion
Dörrobstbrot	Baggenstos Bäckerei in Seedorf
Gemüse/ Früchte	Mundo AG, Simmen AG

DEGUSTATIONS MENÜ

Kalb trifft Rind

Limetten-Kokossüpli mit Black Tiger Riesengarnelen

Ravioli a la Maison

Kreation vom Lamm mit Schlosskräutern
Bratkartoffeln
glasiertes Gemüse

Süsse Sommer Sinfonie
oder
Käse Variation
begleitet von Seedorfer Dörrobstbrot

<i>Menü 5 Gänge</i>	<i>93.50</i>
<i>Menü 4 Gänge</i>	<i>78.50</i>
<i>Menü 3 Gänge</i>	<i>69.50</i>



SCHLOSSRESTAURANT

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Himbeerenschaum mit Limettensorbet	10.00
Schoggimousse mit Felchlin Schokolade	12.50
Ice Kaffee mit Z'Graggen Kirsch	10.00
Brischtner Nidlä moderne Art	11.00
Dessertvariation Schloss A Pro	
5 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	16.50
Dessertvariation Schloss A Pro	
3 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	13.50

Alle unsere Dessertkreationen sind hausgemacht und werden von unseren Lehrlingen mit grösster Sorgfalt hergestellt.

Vanille Rahmglace
Schokoladen Rahmglace
Espresso Rahmglace
Stracciatella Rahmglace
Erdbeer Rahmglace
Cookie-Caramel Rahmglace
Limettensorbet
Passionmangosorbet

Pro Kugel 4.00
Rahm 1.80